



Manual de Instalación



Entornos de aprendizaje por actuación situada para
Formación Profesional en Hostelería.
**Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de
Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración**

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

INFORMACIÓN GENERAL

Título: Autocontrol basado en el APPCC en restauración

Descripción: Sistema en entorno virtual que recrea el proceso productivo real de una empresa de restauración, su actividad, desde la recepción en el plato de los subproductos desmenuados (aprovechamiento), hasta la gestión de manipulación, limpieza y distribución, hasta el servicio al cliente, control de calidad y limpieza y gestión de residuos.

Palabras clave: APPCC; aprovechamiento; platos; manipulación; gestión de calidad; limpieza y distribución; seguridad alimentaria; higiene alimentaria

Disciplina: Seguridad alimentaria

Temática: Autocontrol basado en el APPCC en restauración

Sistema experto interactivo, por favor póngase en contacto a través del correo electrónico: formacion@feher.es

REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SIMULADOR

Sistema operativo: Windows 2003, Windows XP o Windows Vista con DirectX 9 o superior instalado (obligatorio).

Procesador: Un procesador de 3 GHz o superior.

Memoria RAM: 1 GB o superior (recomendado 2 GB).

Tipo de tarjeta gráfica: NVIDIA GeForce 2 o superior, ATI Radeon 9800 o superior, o equivalente.

Resolución: 1024 x 768

Observaciones: Para poder ejecutar el simulador, se debe tener instalado el sistema operativo de 32 bits o superior. Para descargar el simulador, visite el sitio web de la FEHR, en la sección de formación, y descargue el simulador desde el enlace de la sección de formación. El simulador se ejecutará en el sistema operativo de 32 bits o superior. El simulador se ejecutará en el sistema operativo de 32 bits o superior.

ENTRAR SIMULADOR

Pulsa Entrar Simulador
para acceder a la
aplicación

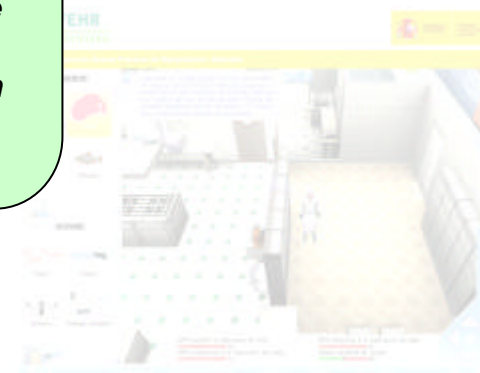
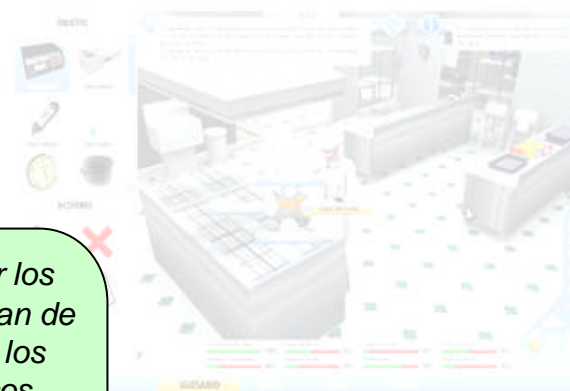




Manual de Instalación



Entornos de aprendizaje por actuación situada para
Formación Profesional en Hostelería.
**Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de
Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración**





Manual de Instalación



Entornos de aprendizaje por actuación situada para
Formación Profesional en Hostelería.
**Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de
Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración**



*Si deseas explorar un
mapa conceptual pulsa
sobre el botón "Mapa
Conceptual"*





Manual de Instalación



Entornos de aprendizaje por actuación situada para
Formación Profesional en Hostelería.
**Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de
Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración**



*Si deseas realizar los
problemas del bloque
temático donde te
encuentras, por favor
pulsas sobre "Simulador"*





Manual de Instalación



Entornos de aprendizaje por actuación situada para
Formación Profesional en Hostelería.
**Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de
Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración**



*Tal y como se te indica
realiza un clic en la
parte superior de la
pantalla dentro del
simulador*





Manual de Instalación



Entornos de aprendizaje por actuación situada para
Formación Profesional en Hostelería.
**Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de
Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración**



*En este momento se están
descargando todos los datos
necesarios.*

*Este proceso de descarga
sólo ocurre la primera vez
que accedes al simulador*

*Su duración es de
aproximadamente 15
minutos.*

*Por favor, espera ¡Te
sorprenderás!*

